



Foto: Lars Paulsson

Fransk klassisk köttgryta (Burgundisk)

Ingredienser 8 personer

1,2 kg	fransyska
2 st	gula lökar
2 st	vitlöksklyftor
1 st	stor morot
1 st	purjolök
2 msk	smör
2 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar
1 st	apelsinskal
2 msk	tomatpuré
75 cl	flaska rödvin
2 msk	koncentrerad kalvfond
2 dl	vatten
1 tsk	torkad timjan
1 st	lagerblad
2 msk	maizena majsstärkelse
20 st	smålökar
200 g	rimmat fläsk
200 g	champinjoner
1 msk	smör
1 knippe	timjan

Servering

100 g	valnötter
200 g	chèvre (getost)
16 st	kokt potatis
100 g	haricots verts

Tillagning: **Fransk klassisk köttgryta** (Burgundisk)

Burgundisk köttgryta är en riktig fransk klassiker. Här serverar vi den med annorlunda tillbehör som knapriga rostade valnötter och getost som gör den ännu godare. Grytan blir bara mustigare om den görs en dag innan den ska serveras.

1. Skär köttet i cm-stora tärningar. Skala och grovhacka lök, vitlök och morot. Ansa och strimla purjolöken.
2. Bryn köttet i smör i omgångar i en stekpanna och lägg över det i en stor gryta. Salta och peppra. Tillsätt lök, vitlök och morot.
3. Skala apelsinen med potatisskalare, var försiktig så att det vita inte kommer med. Sätt fast apelsinskalet på en tandpetare så att du lätt kan ta upp det när grytan kokat färdigt.
4. Rör ner tomatpuré och häll på rödvin, kalvfond och vatten. Tillsätt timjan, apelsinskal, och lagerblad. Låt grytan sjuda under lock ca 1 1/2 timme, tills köttet är mörjt.
5. Skala lökarna och rör ner dem i grytan. Låt koka ytterligare ca 10 min. Ta upp apelsinskalet, grytan blir en aning besk om det får ligga i. Red av med majsstärkelse utrört i lite vatten. Låt koka upp.
6. Skär fläsket i strimlor och svampen i kvartar. Stek fläsk och svamp i smör i omgångar i stekpannan 3-4 min. Strö det över grytan vid servering. Garnera med timjan
7. Rosta valnötterna i torr het stekpanna ca 2 min och hacka dem grovt. Smula getosten. Servera grytan med valnötter, getost, kokt potatis och haricots verts.